

Zeleninový letní guláš

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmahneme cibulku, přidáme sladkou mletou papírku a maso nakrájené na kousky. Vaříme doměkka. Přidáme sůl. Šťávu zahustíme moukou, podlijeme vodou a za stálého míchání chvíli povaříme. Přidáme nakrájený pórek, rajče, kedlubny a dusíme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Pórek** - 100 g
- **Rajčata** - 50 g
- **Kedlubna** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 70 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 6 g
- **Hladká mouka** - 10 g

